

# PatoLager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **Standard American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **56 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	50 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W34-70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis